

## RECOMENDACIONES

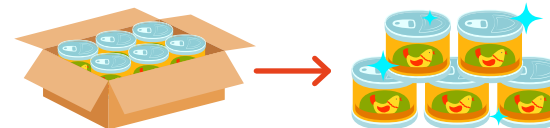
Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.



Asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad.



**Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico).



**Desinfectar el envase** antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.



Los justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor.



Tras la recepción se debe **limpiar y desinfectar la zona** y el personal debe **lavarse las manos**.



## OTRAS CONSIDERACIONES

Cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP).



Contar con un plan de control de proveedores.



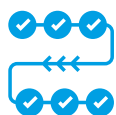
Los alimentos recepcionados deben ser controlados para asegurar la temperatura, el etiquetado, vida útil y condiciones higiénicas.



Cuando los productos se cambian a contenedores propios del establecimiento, asegurarse que están limpios y desinfectados.



Identificar los contenedores utilizados que permita garantizar la trazabilidad.



Mantener registros que demuestren las comprobaciones realizadas a la recepción de los productos.



No introducir embalajes de transporte de las materias primas en las zonas de elaboración.

